

I cappelletti sono il piatto per eccellenza della Romagna. Così chiamati per la loro forma a cappello, rappresentano un piatto immancabile nei giorni di festa. Ecco la ricetta imolese:

Ingredienti per 5 persone

Per la sfoglia:

- 250 gr. di farina di frumento tenero 00
- 250 gr. di semola rimacinata di grano duro
- 5 uova medie tuorlo rosso

Per il ripieno:

- 300 gr. di braciola di lombo di maiale con osso
- 250 gr. di petto di cappone
- 200 gr. di mortadella Bologna IGP
- 300 gr. di Parmigiano Reggiano
- 3 tuorli
- Noce moscata
- Olio extra vergine
- Sale e pepe

Per il brodo:

- Mezzo cappone
- Punta di petto o doppione di manzo
- Osso spugnoso
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- Mezza cipolla dorata
- 1 foglia di alloro
- Sale

Preparazione cappelletti: dopo aver realizzato l'impasto, tirare la sfoglia fino a renderla sottile e realizzare dei quadretti di circa 3,5 cm di lato. Al centro di ogni quadratino collocare del ripieno, quindi piegare la pasta a triangolo facendo combaciare i lati. Girare il triangolo così ottenuto attorno al dito e sovrapporre i due angoli opposti premendo in modo che la pasta si attacchi saldamente. Man mano riporli in modo ordinato e lasciarli asciugare in un luogo fresco.

Preparazione ripieno: fare rosolare la braciola di lombo di maiale e il petto di cappone in un tegame; salare e pepare la carne che deve essere ben saporita. E' raccomandabile che la cottura sia veloce affinché le carni rimangano succulente e rosate. Disossare la braciola di maiale. Macinare finemente le carni e la mortadella Bologna IGP, incorporare i tuorli d'uovo; aggiungere il Parmigiano Reggiano e aromatizzare con la noce moscata. Lasciare riposare in frigorifero per alcune ore.

Preparazione brodo: mettere la carne e il mezzo cappone in una pentola con 4 litri di acqua fredda e portare a ebollizione; quindi togliere la schiuma formata altrimenti il brodo rimarrà torbido. Aggiungere gli odori, non rimuovere le foglie esterne della cipolla perché serviranno a dare il colore al brodo. Aggiungere un poco di sale e fare bollire lentamente; dopo circa un'ora controllare il cappone che dovrebbe essere cotto. Togliere dalla pentola e proseguire la cottura della carne di manzo.

Tre consigli per ottenere un buon brodo di cappone:

- evitare l'uso della pentola a pressione (la temperatura molto alta degraderebbe sapori e profumi);
- non mettere croste di formaggio perché pervaderebbero con il loro sapore il brodo;
- evitare di mettere dei pomodori perché trasferirebbero acidità al brodo